



Wine & Dine Burgund

Hotel Brasserie Terrasse
Heinrüti Rank Widen

Samstag, 20. April 2013

Apéritif ab 18.30 Uhr
Beginn W&D 19.00 Uhr

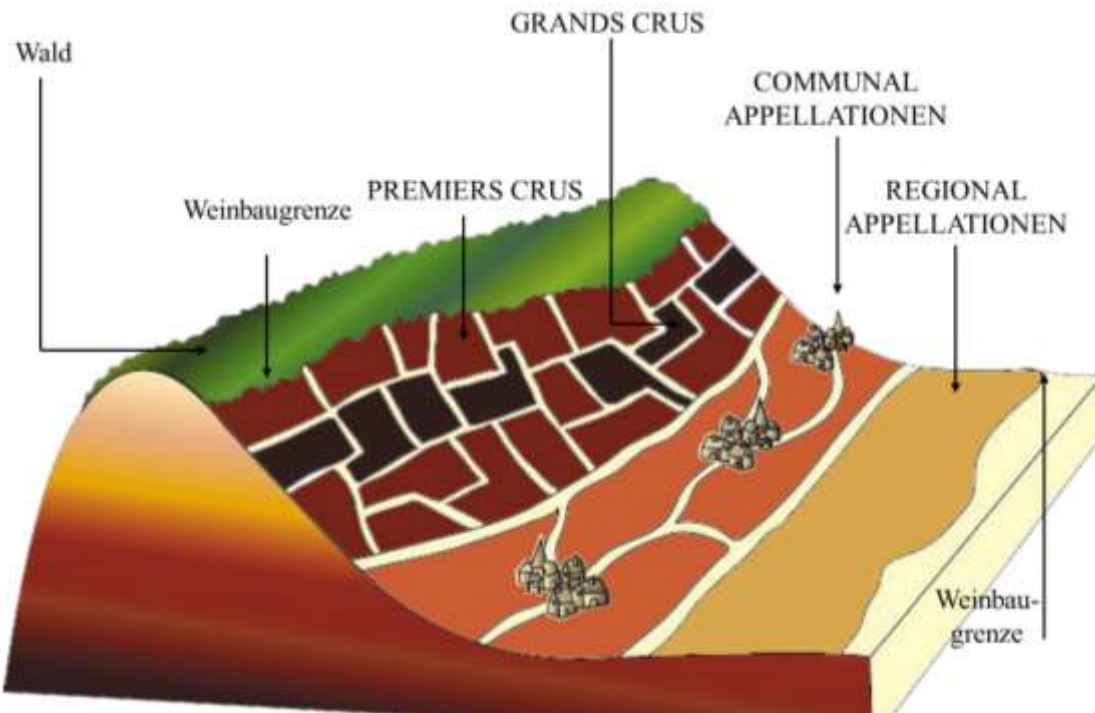
Clos Vougeot



Präsentation durch

Lidwina Weh

Chefsommelière und Weinakademikerin





Apéritif

Crémant de Bourgogne Rosé Brut "Perle d'Aurore" Louis Bouillot	16.30
---	-------

Vin blanc

Chablis AOC Domaine Hamelin	2009	17.50
Mâcon Verzé AOC Domaine Leflaive	2010	27.00
Meursault AOC Joseph Drouhin	2009	46.00
Chassagne Montrachet 1er Cru AOC Domaine Michel Niellon	2008	56.00



Côte de Beaune

Bourgogne Rouge AOC Louis Jadot	2009	18.50
Pommard AOC Les Petits Noizons Domaine de la Vougeraie	2006	56.00
Beaune 1er Cru AOC Château Meursault	2005	31.80

Côte de Nuits

Gevrey Chambertin AOC Les Jeunes Rois J.C. Boisset	2008	22.30
Vosne-Romanée AOC Domaine Guyon	2007	49.50
Echézeaux Grand Cru AOC Bouchard Père et Fils	2008	110.00



Terrine vom Geflügel mit Burgunder-Gelee
begleitet von einem Salatbouquet
mit Vinaigrette

Trüffelrisotto

Kalbsbraten aus dem Ofen
serviert mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Käseteller
Delice de Pommard, Epoisses
und Tête de Moine

Mineralwasser und Kaffee im Preis Inbegriffen